سُوجی کا کھوئے والا حلوہ

اجزاء-----

سُوجی آدھ کِلو

گھی یا آئِل ایک مگ درمیانے سائِز کا

چینی آدھ کِلو یا حسبِ پسند

بادام کی گِری اور پِستہ ایک ایک چھٹانک

کھویا یا برفی ایک پاؤ

ترکیب

سُوجی کو خُوب اچھی طرح اُس وقت تک بُھونیں جب تک
خُوشبُو آنے لگے برفی یا کھوئے کو ہاتھوں سے مسل کر باریک
کر لیں اور اب سُوجی میں مِکس کر دیں اگر تو کھویا میٹھا ہے
تو چینی کی مِقدار کم کر دیں اور اگر پھیکا ہے تو مِقدار وُہی
رکھیں اور چمچ چلا کر کھویا یا برفی کو سُوجی میں اچھی
طرح مِلا دیں اور ساتھ ہی چینی بھی ڈال دیں ایک درمیانے
سائزکا کپ پانی کا بھر کر سُوجی میں ڈال کر تیزی سے چمچ
چلاتے جائیں سُوجی سخت ہونے لگے تو اُس میں تھوڑا تھوڑا
پِستہ بادام ڈالتے جائیں اب ایک ٹرے یا بڑی پلیٹ میں ذرا سا
آئِل لگا کر ساری سُوجی اُس میں اُلٹا کر جلدی جلدی ٹرے میں
پھیلا دیں ایک جِتنا برابر کر کے ایک جیسی ٹُکڑیاں کاٹ لیں
اور اُوپر پِستہ بادام بھی ڈال دیں کُچھ دیر کے بعد الگ کر
لیں